



2026年4月1日
はとのさと福祉会
米田西保育園
発行責任者 調理師 平島

ご入園、ご進級おめでとうございます。2026年度も旬を感じられる給食の提供と、食に興味がわくような年齢にあったクッキングや食育活動の企画をしていきたいと思ひます。新しい担任・お友達など環境に慣れる事に精一杯だと思ひますが、お友達と楽しく食べる給食の時間になってほしいと思ひます。

給食室ってどんなところ？

米田西保育園の給食室では、旬の食材や天然だしを利用し、薄味でバランスの良い給食を提供しています。

ご家庭や保育者と連携しながら、子どもの様子や段階に合わせた離乳食作り、身体の成長や食生活、味覚の発達などさまざまな変化が起こる時期であるため、保育者と共に子ども達にとってどんな給食が良いのか、どうしたら食べてくれるのか、日々改善しながら子どもにとって最善の給食を提供できるように考えています。

子ども達の笑顔溢れる給食の時間になりますように！！



お肉の解体ショー



2025年度、米田西保育園で初めてお肉の解体ショーを開催しました！！毎日保育園にお肉や野菜を届けてくれる『肉旨しみきや』から、大きなお肉がやってきました。お肉には、どんな部位があるの？重さはどれくらい？なんで赤いの？知らない事がいっぱいの子も達は、とても興味深い様子でした。牛・豚・鶏それぞれのお肉のブロックを近くで見て、触らせて頂きました。おいしいお肉が食べれるのは、育ててくれる人、捌いてくれる人、料理をしてくれる人、たくさんの人の力があるからです。そして、食べられる家畜や魚、野菜などに感謝しようね！と教えて頂きました。給食の時間には、いつも以上に大きな声で『いただきます』が聞こえてきました。『めっちゃおいしい！！』子ども達はたくさん食べてくれました。

しっかり食べて大きく育ててほしいと思ひます。



食の研修に参加してきました！！

調理師や栄養士が集まり、研修会が行われました。

『食べるお口を支える調理』について学びました。

子ども達は生まれてからどのようにして食べられるようになるのでしょうか。(何も知らない→興味を持つ→触れるようになる→口に入れられる→食べられる)このように食べられるようになるまでにはたくさんのステップがあります。離乳食から幼児食まで子ども達は五感を使って学ぶ事で安心して食べられるようになります。実際にいろいろな形状に切った野菜やおかゆなどを食べて、子ども達の発達にあった硬さの食事が提供できているのか、改めて学ぶ時間となりました。他園との交流もあり、どんな切り方をしているのか、どんな調理をしているのか、また課題は何か話し合う事ができました。

子ども達の素直な声に耳を傾け、発達や成長のために私達ができる事を精一杯やろうと思ひます。

